



International Journal of Home Science

ISSN: 2395-7476

IJHS 2020; 6(2): 452-454

© 2020 IJHS

www.homesciencejournal.com

Received: 06-07-2020

Accepted: 10-08-2020

Dr. Rakhi Kumari

Dept. of Home Science RNP
College, Pandaul, Madhubani,
Bihar, India.

खाद्य पदार्थों के अपमिश्रण से स्वास्थ्य पर कुप्रभाव

Dr. Rakhi Kumari

सारांश

खाद्य पदार्थों का अपमिश्रण एक अपराध है। सामान्य रूप से किसी खाद्य पदार्थ में कोई बाहरी तत्व मिला दिया जाए या उसमें से कोई मूल्यवान पोषक तत्व निकाल लिया जाए या भोज्य पदार्थ को अनुचित ढंग से संग्रहीत किया जाए तो उसकी गुणवत्ता में कमी आ जाती है। इसलिए उस खाद्य सामग्री या भोज्य पदार्थ को मिलावटयुक्त कहा जाता है आज हालात यह हैं कि बाजार में उपलब्ध सभी खाद्य पदार्थों में अपमिश्रण का भय बना रहता है।

दालें, अनाज, दूध, मसाले, घी से लेकर सब्जी व फल तक कोई भी खाद्य पदार्थ मिलावट से अछूता नहीं रहा है। मिलावटी पदार्थों से बचने एवं खाद्य अपमिश्रण की पहचान के लिए समस्त नागरिकों का जागरूक होना अति आवश्यक है। भारत जैसे देश में जहां जनसंख्या लगभग 130 करोड़ है वहां भोजन उपलब्धता को बनाए रखने के साथ साथ खाद्य श्रृंखला के स्वस्थ परिचालन के लिए भारत सरकार ने कानूनों में निरंतर परिवर्तन किए हैं तत्पश्चात भी खाद्य अपमिश्रण के मामलों में किसी प्रकार की कोई कमी नहीं देखी जा सकती।

कूट शब्द – खाद्य पदार्थों का अपमिश्रण खाद्य अपमिश्रण अधिनियम –1954, खाद्य सुरक्षा।

प्रस्तावना

रोटी कपड़ा और मकान प्रत्येक मानव का मूलभूत अधिकार है जिसके लिए समय समय पर केंद्र सरकारें तथा राज्यों की राज्य सरकारों द्वारा नियम अथवा कानून बनाए जाते रहे हैं ताकि लोगों को रहन सहन और शुद्ध पोषितक आहार की उपलब्धता की समस्या से उभारा जा सके।

उल्लेखनीय है कि भारत में खाद्य सुरक्षा और उनकी मानकता को नियंत्रित करने सम्बन्धी कानूनों की शुरुआत वर्ष 1899 से हुई। 1954 से पहले भारत में खाद्य सुरक्षा से संबंधित राज्यों के अपने अपने कानून थे परन्तु स्वस्थ पोषण पदार्थों को लोगों तक पहुंचाने में असफल रहे. नतीजतन सरकार ने इस ओर ठोस कदम उठाते हुए कई कानूनों का प्रावधान किया। जिनमें खाद्य अपमिश्रण रोकथाम अधिनियम 1954 अहम है।

खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम 1954- वर्ष 1943 में केंद्रीय सलाहकार समिति के गठन के पश्चात केंद्रीय विधान की सिफारिशों के परिणामस्वरूप 1954 में खाद्य अपमिश्रण रोकथाम अधिनियम को 1 जून 1955 से समस्त भारत वर्ष पर लागू कर दिया गया।

अध्ययन उद्देश्य –

खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम के लक्ष्यों की प्राप्ति का अध्ययन
खाद्य अपमिश्रण अधिनियम के सामने आने वाली चुनौतियों का अध्ययन
खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण की भूमिका का अध्ययन
वैश्विक खाद्य मानकों का अध्ययन

यहां खाद्य अपमिश्रण सम्बन्धी दो घटनाओं का उल्लेख किया जा रहा है जिसमें अदालत ने खाद्य अपमिश्रण अधिनियम के उल्लंघन तथा तय मानकों के विरुद्ध खाद्य पदार्थ ना बेचे जाने पर दोषियों को दंडित किया है।

केस – 1

जिला रामपुर की तहसील शाहबाद (उत्तर प्रदेश) का मामला – वर्ष 2007 में खाद्य सुरक्षा अधिकारी द्वारा शाहबाद के दूधिया मनोज कुमार के दूध का नमूना लिया गया था जो कि जांच में मिलावट के चलते फेल हो गया था। उसने फ़ैट की मात्रा कम पायी गयी थी। इस पर खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम 1954 की धारा 7/16 के तहत मुकदमा दायर किया गया था न्यायिक मजिस्ट्रेट ने मिलावट का दोषी पाए जाने पर मनोज कुमार को 2 वर्ष की सजा और 1000 रुपए का जुर्माना लगाया है।

Corresponding Author:

Dr. Rakhi Kumari

Dept. of Home Science RNP
College, Pandaul, Madhubani,
Bihar, India.

केस - 2

मूढापांडे थाने के अन्तर्गत ग्राम मुड़िया घोसी निवासी अजहरुद्दीन दूध बेचता था। वर्ष 2001 में खाद्य सुरक्षा अधिकारी ने चेकिंग के दौरान उसके दूध का नमूना लिया जिसमें मिलावट पायी गयी साथ ही दूध बेचने का लाइसेंस भी ना होने पर अदालत ने ढाई साल की सजा सुनाई।

ऐसे ही सैकड़ों खाद्य मिलावट से जुड़े मामले हैं जिनमें खाद्य विभाग के खाद्य सुरक्षा अधिकारियों को नियंत्रण स्थापित करने की सख्त जरूरत है।

FSSAI की भूमिका -

खाद्य अपमिश्रण (मिलावट) को नियंत्रित करने की दृष्टि से भारत सरकार की संस्था FSSAI (food safety and Standard Authority of India) को 5 अगस्त वर्ष 2008 में अस्तित्व में लाया गया जिसका मुख्य उद्देश्य देश में बिकने वाले समस्त खाद्य पदार्थों की शुद्धता की जांच करना है। उक्त संस्था खाद्य व्यवसायियों हेतु कुछ दिशा निर्देशों का सृजन करती है और गहनता से उनका परीक्षण करती है कि निर्धारित दिशा निर्देशों का पालन किया जा रहा है अथवा नहीं। खाद्य व्यवसायियों द्वारा बनाए गए खाद्यों के नमूनों की जांच करना और प्रमाणन (लाइसेंस) जारी करना इसके कार्य क्षेत्र का हिस्सा है। भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण देश के विभिन्न क्षेत्रों से खाद्य पदार्थों के सैंपल एकत्रित करती है तथा सैंपल में तय मानक ना पाए जाने पर कार्य वाही का प्रावधान किया जाता है जिसके अन्तर्गत कम से कम 6 माह से 7 साल तक का करावास तथा 2000 रुपए जुर्माना लगाने का प्रावधान है। (एफएसएसआई) द्वारा जारी रिपोर्ट के मुताबिक वर्ष 2018-19 में देश में चेकिंग के दौरान में खाद्य पदार्थों के 1,06,459 सैंपल लिए गए। जिनमें 3,900 सैंपल असुरक्षित (हानिकारक) पाए गये। 16,870 नमूने निम्न गुणवत्ता के पाए गए। भ्रामक प्रचार से 9,645 पदार्थों के बेचे जाने का प्रकरण भी शामिल है। इस दौरान अर्थ दंड के तौर पर व्यापारियों और कंपनियों से 32.57 करोड़ रुपये वसूले गए। खाद्य से जुड़े फौजदारी मामले 36 फीसदी बढ़ोतरी के साथ 2,813 हो गए। वहीं आपराधिक मामले 86 फीसदी बढ़ोतरी के साथ 18550 हो गए। आंकड़ों के मुताबिक उत्तर प्रदेश में खाद्य पदार्थों की क्वालिटी सबसे ज्यादा असुरक्षित पाई गई है। हालांकि अगर प्रतिशत के लिहाज से देखें तो तमिलनाडु के खाद्य पदार्थ देश में सबसे ज्यादा 12.7 फीसदी असुरक्षित पाए गए।

राज्य खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण - 2006**(State Food Security & Standard Act & 2006)**

खाद्य सुरक्षा सूचकांक एक तरह का पैमाना है, जो यह समीक्षा करता है कि राज्य में खाद्य सुरक्षा (फूड सेफ्टी) के लिए राज्य सरकार या प्रशासन की ओर से उठाए जा रहे कदम कितने प्रभावी हैं। भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण की ओर से प्रत्येक वर्ष विभिन्न राज्यों में खाद्य अपमिश्रण संबंधी घटनाओं पर प्रभावी कार्यवाही एवम् नियंत्रण के आधार पर एक सूची तैयार की जाती है उक्त सूची पूर्व निर्धारित 5 खाद्य मानकों के आधार पर बनायी जाती है।

- 1- मानव संसाधन और संस्थागत डेटा
- 2- अनुपालन
- 3- खाद्य परीक्षण सुविधा
- 4- प्रशिक्षण
- 5- उपभोक्ता संरक्षण के लिए क्षमता निर्माण

खाद्य सुरक्षा एवम् मानक प्राधिकरण के अन्तर्गत सभी प्रदेशों को तीन वर्गों में बड़े राज्य, छोटे राज्य और यूटी में विभाजित किया जाता है।

विभिन्न राज्य सरकारों द्वारा खाद्य पदार्थों की गुणवत्ता और खाद्य मानकों के अनुपालन हेतु समय समय पर आवश्यक कदम उठाए

जाते हैं ताकि खाद्य अपमिश्रण से होने वाले नुकसान को रोका जा सके।

खाद्य सुरक्षा सूचकांक प्रत्येक वर्ष **विश्व खाद्य सुरक्षा दिवस (7 जून)** के दिन जारी किया जाता है।

बिहार पारंपरिक रूप से दुग्ध उत्पादन में समृद्ध रहा है। बिहार में स्प्रिचुअल या मिलावटी वस्तुओं का निर्माण और बिक्री करना बेहद आसान था और इतना ही नहीं खाद्य निर्माताओं, आपूर्तिकर्ताओं की संपूर्ण संरचना पूरे राज्य में मौजूद थी। कई प्रसिद्ध ब्रांड जैसे - अमूल भी बहुत संदिग्ध हो गए थे इस स्थिति ने ठोस, संस्थागत और स्थायी कार्रवाई की मांग की हुई जिसका परिणाम है बिहार जैसा राज्य खाद्य सूचकांक को मेरिट में 11 वे स्थान पर आ गया है।

पंजाब की राजधानी चंडीगढ़, तमिलनाडु, महाराष्ट्र, गुजरात जैसे बड़े राज्यों में खाद्य सुरक्षा मानकों का निर्धारित रूप से क्रियान्वयन खाद्य सुरक्षा को बढ़ावा देता है।

बिहार, झारखंड, बंगाल, ओडिशा में खाद्य मानकों के उल्लंघन की निम्न दशाओं में जुर्माने के प्रावधान है

उपभोक्ता द्वारा मांगे गए खाद्य पदार्थ ना दिए जाने अथवा अवांशित पदार्थ दिए जाने की दशा में खाद्य व्यवसायियों पर 3 लाख का जुर्माना वसूलने का प्रावधान।

मित्याछाप खाद्य पदार्थों के मामले में 5 लाख जुर्माना आर्थिक दंड के तौर पर।

संदूषित अथवा घटिया खाना या विषेला खाद्य पदार्थ बेचे जाने के प्रकरण में 10 लाख का जुर्माना लगाया जाता है।

फूड सेफ्टी ऑफिसर अपने कार्य क्षेत्र के अन्तर्गत आने वाले होटल, रेस्त्रां में नियमित रूप से चौकिंग कर खाद्य अपमिश्रण जैसे घटनाओं को नियंत्रित करने का प्रयास करते हैं।

भारत में 21 राज्यों में किए गए विगत तीन वर्षों के आंकड़े

नमूना वर्ष	कुल लिए गए नमूने (सैंपल)	असुरक्षित पाए गए नमूने (मिलावट युक्त)
2016-17	78,340	18,325
2017-18	99,353	24,264
2018-19	65,155	20,006

अत बड़े स्तर पर मिलावटखोरी कई गंभीर रोगों को न्योता देती सी प्रतीत होती है जिसके परिणामस्वरूप देश की आबादी का एक बड़ा हिस्सा रोग ग्रस्त होता जा रहा है और इनके इलाज में लगने वाली लागत देश की अर्थव्यवस्था की गति को नकारात्मक रूप से प्रभावित कर रही हैं।

विश्व बैंक और नीदरलैंड सरकार की मदद से किए गए एक अध्ययन के मुताबिक भारत में हर वर्ष इन बीमारियों के कारण 1,78,000 करोड़ का नुकसान हो रहा है! जो भारत की सकल घरेलू उत्पाद (GDP) का 0.5% है। अगर इस ओर ध्यान नहीं दिया गया तो वर्ष 2030 तक यह तस्वीर और भयावह हो सकती है।

खाद्य पदार्थों में अपमिश्रण को निम्न तालिका से समझा जा सकता है

खाद्य पदार्थ	मिलावटी तत्व (पदार्थ)
दूध	पानी, युरिया
दाल	रेत, मिट्टी, छोटे छोटे कंकड़
लाल मिर्च	गेरुआ पत्थर की धूल, लाल रंग
सरसो का तेल	आर्जिमांन का तेल
हल्दी	पीला रंग
शुद्ध घी	रिफाईंड, आलू
मिठाइयों पर चांदी वर्क	एल्यूमिनियम धातु

खाद्य अपमिश्रण की जांच कर पाना बेहद मुश्किल होता है इसलिए आम लोग खाद्य पदार्थों में मिलावटी तत्वों को नहीं जांच पाते हैं और उनका उपभोग करना प्रारंभ कर देते हैं जिस से उनके स्वास्थ्य पर बुरा असर पड़ता है।

विश्व स्वास्थ्य संगठन की खाद्य सुरक्षा दिवस से पहले आयी एक रिपोर्ट बताती है विश्व भर में मिलावटी और घटिया खाने के कारण प्रतेक वर्ष 4 लाख 20 हजार मौते होती है तथा इसके अलावा हर वर्ष 60 करोड़ लोग खाद्य पदार्थों में अपमिश्रण से बीमार पड़ते हैं। इन बीमारियों से आंखों की रोशनी चली जाती है, हृदय संबंधित रोग, गुर्दे में पथरी, आंत में सूजन, गले व फेफड़ों संबंधी रोग तथा कैंसर जैसी गंभीर बीमारियां हो रही हैं। खाद्य पदार्थों में अपमिश्रण अथवा मिलावट सिर्फ भारत जैसे जनसंख्या बाहुल्य देश के लिए ही खतरा नहीं है अपितु सम्पूर्ण विश्व आज इन मिलावटखोरों से तंग है। अतः विश्व के कई देश ऐसे हैं जिन्होंने सख्त खाद्य मानकों को अपनाया है तथा संबंधित दिशा निर्देशों का कठोरता से पालन कराया जा रहा है।

वैश्विक खाद्य मानक –

- संयुक्त राज्य अमेरिका की मिशिगन पैनल कोड के तहत खाद्य पदार्थों में मिलावट संबंधी प्रकरणों में पांच वर्ष तक कारावास का प्रावधान है इसके अलावा अगर खाद्य पदार्थ में विषाक्तता पायी जाती है तो आजीवन कारावास हो सकता है।
- इंग्लैंड की एक संस्था हेल्थ इंग्लैंड ने एक निजी रेस्त्रां लेक इन्स एंड लीजर लिमिटेड पर खाद्य सुरक्षा मानकों के उल्लंघन पर कार्यवाही करते हुए £ 23,000 का जुर्माना लगाया है उक्त प्रकरण में एक 56 वर्षीय महिला की खराब खाने के अगले दिन ही मौत हो गई थी।
- यूरोप ने राष्ट्रीय नियामक प्राधिकारी नियमित निगरानी कार्यक्रम संचालित करते हैं समस्त यूरोप में खाद्य सुरक्षा अधिकारी RASFF डाटाबेस के माध्यम से तेजी से आंकड़े जुटाने में सक्षम ही पत हैं।
- नाइजीरिया में खाद्य अपमिश्रण के लिए सजा राष्ट्रीय खाद्य, औषधि प्रशासन और नियंत्रण एजेंसी (NAFDAC) खाद्य अपमिश्रण के दोषी को मौत की सजा, या आजीवन कारावास के साथ, या चौदह साल तक के लिए सश्रम कारावास के साथ दंडनीय हो सकता है, और जुर्माना के लिए भी उत्तरदायी होगा।

खाद्य अपमिश्रण निवारण की चुनौतियां –

- खाद्य सुरक्षा अधिकारियों के सामने सबसे बड़ी चुनौती बढ़ते भारतीय बाजार में बढ़ती मिलावटखोरी की घटनाओं की निगरानी करने के लिए पर्याप्त स्टाफ नहीं है।
- कर्मचारियों और तकनीकी विशेषज्ञ अधिकारियों की कमी भी अपमिश्रण की घटनाओं में वृद्धि का मुख्य कारण बनती जा रही है।
- शिकायत तंत्र की कमजोरी और कार्यवाही में लापरवाही और भ्रष्टाचार भी मिलावटखोरी की घटनाओं को और बढ़ा रही है।
- लैबोरेट्री और नमूना जांच केंद्रों में सुविधाओं का अभाव।
- सुरक्षा जांच अधिकारियों की जवाबदेही का तय ना होना।
- खाद्य व्यापार में जरूरी डाटाबेस की कमी के कारण खाद्य सुरक्षा अधिकारी लाइसेंस रहित लोगों तक नहीं पहुंच पाते हैं जिससे खाद्य अपमिश्रण की घटनाओं में कमी नहीं आ रही है।
- मिलावट सर्वाधिक उन क्षेत्रों में पाई जाती है जहां सबसे अधिक खाने पीने की सामग्री होती है जैसे होटल, रेस्त्रा, मॉल्स आदि।

इसलिए उचित खाद्य मानकों को दरकिनार करके उन्हें लाइसेंस प्रदान करना भी उस समस्या का मुख्य बिंदु है।

खाद्य सुरक्षा से जुड़ी समस्त केंद्रीय और राज्यीय संस्थाओं में आपसी तालमेल की कमी भी एक चुनौती है।

सुझाव –

- खाद्य सुरक्षा से संबंधित समस्त मानकों का कठोरता से अनुपालन कराया जाए।
- निर्धारित खाद्य गुणवत्ता और तय मानकों की सभी दशाओं का गहनता से अध्ययन करने के पश्चात ही लाइसेंस जारी किया जाए।
- वैश्विक मानकों से तालमेल बनाते हुए भारतीय खाद्य मानकों को और अधिक सुदृढ़ बनाने की ओर ठोस कदम उठाए जाए।
- उपभोक्ता जागरूकता कार्यक्रम पर बल दिया जाए।
- एगमार्क, एफ.पी.ओ. हालमार्क अंकित खाद्य सामग्री खरीदने पर जोर दिया जाए।
- समय समय पर तलाशी और छापामारी अभियान चलाया जाए जिससे अपमिश्रण करके लोगों के स्वास्थ्य से खिलवाड़ करने वालों के अंदर भय व्याप्त हो जाए।
- संबंधित विभागों के टीम बनाकर क्षेत्र बांटे जाए और जवाबदेही तय की जाए।
- खाद्य नमूनों की जांच के लिए देश में लैबोरेट्री की संख्या में वृद्धि की जाए।
- नमूनों संबंधित तकनीक को वैश्विक तकनीक के तुल्य बनाए जाएं।
- विश्व स्वास्थ्य संगठन द्वारा जारी मानकों को कठोरता से पालन किया जाए।

भारत को भी चाहिए कि वैश्विक खाद्य मानकों को भारत में संचालित यूरोप जैसे देशों की तर्ज पर सख्त कानून बनाकर कार्यावाही करे भविष्य में खाद्य मिलावट की घटनाएं न हो इसके लिए कठोर से कठोर सजा का प्रावधान किया जाये।

संदर्भ सूची –

1. कृषि सहकारिता एवम् किसान कल्याण विभाग भारत सरकार।
2. Srivastava S. Food adulteration affecting the nutrition and health of human beings, *Journal of Biological Sciences and Medicine*. 2016; 1(1):65-70.
3. P Dudeja, A Singh. Role of government authorities in food safety, *Food Safety in the 21st Century*. 2017, 243-256.
4. RT Gahukar. Food adulteration and contamination in India: occurrence, Implication and safety measures, *International Journal of basic and applied sciences*. 2014; 3(1):47.
5. Rao Vemula S, Naveen Kumar R, Polasa K. "Foodborne diseases in India – a review", *British Food Journal*. 2012; 114(5):661-680.
6. Ali Afzal, MS Mahmood, Iftikhar Hussain, Masood Akhtar, Adulteration and microbiological quality of milk ¼ a review ½ *Pakistan Journal of Nutrition*. 2011; 10(12):1195-1202.